การจัดการความรู้ , 2024

KNOWLEDGE MANAGEMENT

ศพช. นครราชสีมา

สถาบันการพัฒนาชุมชน กรมการพัฒนาชุมชน

“เทคนิคการทำ PPT ให้น่าสนใจและ Professional มากขึ้น”

โดย : นางสาวศิรินุช ศิริสุริยะ
นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ



“เทคนิคการเก็บเมล็ดพันธุ์พืชของกองทุนเมล็ดพันธุ์พืช ศพช.นม.”

โดย : นางสาวกรชนก ปัดเกษม
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ



นางสาวกรชนก ปัดเกษม ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ
ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนนครราชสีมา

“กลยุทธ์การฝึกอบรมที่เป็นเลิศ”

โดย : นางสาวบุษราภรณ์ แก้วยงกฎ
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ

กลยุทธ์สู่การฝึกอบรมที่เป็นเลิศ

VISION

ศูนย์ฝึกอบรมประชาชนและพัฒนาบุคลากรด้านการพัฒนาชุมชนที่ได้มาตรฐานระดับประเทศ

ผลลัพธ์

๑.งานบรรลุเป้าหมาย
๒.ผู้เข้าอบรมได้รับประโยชน์สูงสุด
๓. Win - Win ทุกฝ่าย

กลยุทธ์สู่การฝึกอบรมที่เป็นเลิศ

บทบาท/เป้าหมายศูนย์ฯ

๑. เป็นศูนย์ถ่ายทอดความรู้ไปสู่การปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพ
๒. สนับสนุนยุทธศาสตร์กรมฯ ตามภารกิจของหน่วยงาน
๓. เสริมสร้างองค์กรให้มีขีดสมรรถนะสูง



หมวดเทคนิคการเสริมสร้างองค์กรให้มีสมรรถนะสูง

ประมวลสังเคราะห์ความรู้

วิธีการจัดเก็บ/รวบรวม

- แต่งตั้งคณะทำงาน/กรรมการฯ
- รวบรวมองค์ความรู้จากบุคลากร ๑๕ คน/องค์ความรู้ แยกเป็น

๑. งานบริหารโครงการ และฝึกอบรมให้มีประสิทธิภาพ
๒. งานออกแบบและการนำเสนองานให้น่าสนใจ
๓. งานบริหารทั่วไปที่สนับสนุนงานหลักขององค์กร
๔. งานอื่น ๆ ที่สนับสนุนองค์กร

ก่อนการอบรม

รับทราบนโยบาย มอบหมายงาน เตรียมพร้อมพัสดุ เบิกจ่ายตามระเบียบ เตรียมพร้อมเอกสาร เชี่ยวชาญวิทยากร พร้อมสื่อการสอน บริการด้วยใจ ฉับไวประชาสัมพันธ์

ระหว่างการอบรม

วิทยากรมืออาชีพ เตรียมพร้อม ซ้อมดี ท่าทีสง่างาม บรรยากาศเป็นกันเอง พร้อมรับความคิดเห็น ปรับเทคนิคการสอนจากรุ่นสู่รุ่น

การประเมินผลการ

สร้างแบบสอบถาม ตรงตามวัตถุประสงค์กลุ่มเป้าหมาย ง่ายในการประเมิน ประมวลผลด้วยโปรแกรม SPSS วิเคราะห์ข้อมูล นำผลมาปรับปรุงงาน จัดทำสรุปรูปเล่ม รายงานผู้บังคับบัญชา

การติดตามหลังการอบรม

วิทยากรมืออาชีพ เตรียมพร้อม ซ้อมดี ท่าทีสง่างาม บรรยากาศเป็นกันเอง พร้อมรับความคิดเห็น ปรับเทคนิคการสอนจากรุ่นสู่รุ่น



แผนชัดเจนครอบคลุม

บุคลากรเต็มกำลังความสามารถ

ผู้บริหารกำกับดูแล

บริหารงานด้วย 4 M



โดย นางสาวบุษราภรณ์ แก้วยงกฎ นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ

“การแช่มือแช่เท้าด้วยสมุนไพรฤทธิ์เย็น”

โดย : นางสาวพัทธ์ธิดา บุญญานุสนธิ์

นักทรัพยากรบุคคล



“สบู่ขมิ้นชัน”

โดย : นางสาวเมธยา ขะจวง

นักทรัพยากรบุคคล

สบู่ขมิ้นชัน

แก้แพ้ ผดผื่น ผิวสว่างสดใส ชะลอวัย
ลดริ้วรอยผิวหนัง ผิวชุ่มชื้น

วัสดุอุปกรณ์

1.กรีนเซอร์ลีน 1 ก.ก.
2.ผงขมิ้นชัน 1 ช้อนโต๊ะ
3.น้ำผึ้ง 1 ช้อนโต๊ะ
4.หม้อ
5.เตาแก๊ส
6.ไม้คน
7.พิมพ์ซิลิโคน
8.ขวดสเปรย์แอลกอฮอล์
9.กระบวย/เหยือก





วิธีทำ

1.ตั้งหม้อเปิดไฟอ่อน ๆ เทก้อนกรีนเซอร์ลีนลงไปแล้วค่อย ๆ คนจนละลาย
2.เมื่อละลายแล้วเติมผงขมิ้นชันลงไป แล้วคนให้เข้ากัน
3.เติมน้ำผึ้งเพื่อเพิ่มความชุ่มชื้นแล้วคนให้เข้ากัน
4.เตรียมพิมพ์ซิลิโคนโดยการใช้แอลกอฮอล์สเปรย์ลงพิมพ์เพื่อไล่อากาศออก
5.ค่อย ๆ เทสบู่ลงพิมพ์หลังจากนั้นให้เสปรย์แอลกอฮอล์เพื่อไล่อากาศอีกครั้ง
6.รอจนสบู่จับตัวแข็งเป็นก้อนและเย็นตัว ถอดออกจากพิมพ์แล้วนำไปหุ้มแรปพลาสติกเก็บรักษา เพื่อไม่ให้สบู่แห้งเกินไป



นางสาวเมธยา ขะจวง
นักทรัพยากรบุคคล
ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนนครราชสีมา

“การทำถังขยะเปียกลดโลกร้อน”

โดย : ส.ต.ท.สุริยา บุญเรือง
นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ



ผงโรยข้าว ผักไชยา

(Chaya Furikake)



อุปกรณ์

1. ใบไชยา
2. เกลือ
3. หม้ออบลมร้อน (ถ้ามี)
4. ครกหรืออุปกรณ์บด
5. ตะแกรง
6. งาดำ งาขาว พริกป่น ปลาแห้ง กระเทียมทอด หอมแดงทอด สาหร่าย มะแขว่น หรือส่วนผสมอื่นๆ ตามชอบ
7. ขวดหรือกระปุกเล็กๆ

"ผักไชยา" มีคุณค่าทางอาหารมากกว่าผักสีเขียวทั่วไป 2 – 3 เท่า บำรุงสายตา บำรุงสมอง ต้านอาการอักเสบ เพิ่มแคลเซียมในกระดูก มีส่วนช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ลดไขมัน ปกป้องหลอดเลือดและหัวใจ เพิ่มการไหลเวียนเลือด ป้องกันโรคโลหิตจาง ช่วยย่อยอาหาร ใช้เป็นยาระบาย ขับปัสสาวะ ช่วยต้านพยาธิ ช่วยลดไตเสื่อม และล้างพิษตกค้างที่อยู่ในตับ

ขั้นตอนการทำ



1. นำใบไชยาที่ล้างน้ำสะอาดแล้วเคล้าดอกเกลือให้ทั่ว ใช้เกลือดึงน้ำออกจากใบผักไชยาให้อ่อนตัวลง ทิ้งไว้ 30 นาที



2. เมื่อใบไชยาอ่อนตัวลง ใช้มือขยำใบไชยาแรงๆ พร้อมฉีกใบให้เล็กลง รีดน้ำออกให้ได้มากที่สุด



3. คลี่ผักไชยาที่ไล่น้ำออกเป็นชิ้นเล็กๆ เตรียมนำไปตากแดดหรืออบในเตาอบลมร้อน ไล่ความชื้นอบจนแห้งกรอบ



4. นำใบไชยาที่อบแห้งแล้วมาบดให้เป็นผง ความหยาบละเอียดตามใจชอบ ร่อนผ่านตะแกรง จะได้ผงโรยข้าวไชยา

5. นำส่วนผสมใส่กระทะ ไฟอ่อนคั่วจนแห้ง หากต้องการเพิ่มรสชาติ กลิ่น และสัมผัสที่ซับซ้อนขึ้น ให้ใส่งาดำ งาขาว พริกป่น ปลาแห้ง กระเทียมทอด หอมแดงทอด สาหร่าย มะแขว่น หรือส่วนผสมอื่นๆ ตามชอบ (ต้องแห้งหรือมีความชื้นน้อย ผ่านการตาก อบหรือทอด แล้วนำมาบด)







6. ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาล คนให้เข้ากัน ปิดไฟ พักให้เย็น เก็บใส่ขวดเล็กๆ หรือกระปุกขนาดถนัดมือ ใส่วัสดุดูดความชื้นไว้ จะเก็บรักษาได้นานยิ่งขึ้น

นางสาวเอลียาห์ ทองทา
นักทรัพยากรบุคคล
ศพช.นครราชสีมา

“ผงโรยข้าวจากผักไชยา”

โดย : นางสาวเอลียาห์ ทองทา
นักทรัพยากรบุคคล

“กุยช่าย สมุนไพรใกล้ตัว น่าสนใจกว่าที่คิด”

โดย : นางสาวกาญจนา เชิดสูงเนิน นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ

นางสาวกาญจนา เชิดสูงเนิน
นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ
ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนนครราชสีมา

“กุยช่าย” สมุนไพรใกล้ตัว น่าสนใจกว่าที่คิด

การปลูก/ดูแล

การปลูกกุยช่ายและการดูแล การปลูกกุยช่ายเขียว ใช้หน่อปลูกในดินหรือในกระถาง รดน้ำพรวนดินใส่ปุ๋ย(ควรเป็นปุ๋ยอินทรีย์) ได้แสงแดด ประมาณ 3-4 เดือน ก็ได้กินแล้ว และถ้าต้องการได้กุยช่ายขาว ก็มีวิธีทำง่าย ๆ ดังนี้

ขั้นตอนการปลูกกุยช่ายขาวจากหน่อ

* ตัดใบหน่อกุยช่ายเขียวออกเพื่อลดการคายน้ำ
* ปลูกหน่อกุยช่ายเขียวลงกระถาง
* ดูแลกุยช่ายเขียวประมาณ 3-4 เดือน
* ตัดใบกุยช่ายเขียวเหนือดินประมาณ 2 ซม.
* นำกระถางดินเผาครอบต้นกุยช่ายเขียวและปิดรูก้นกระถางเพื่อไม่ให้แสงเข้า
* ดูแลต้นกุยช่ายต่อประมาณ 10-15 วัน





เทคนิค

ในการทำกุยช่ายขาว ไม่ควรทำแบบต่อเนื่อง ควรใช้วิธีสลับ ได้แก่

- รอบแรกเป็นกุยช่ายเขียว
- รอบ 2 เป็นกุยช่ายขาว
- รอบ 3 เป็นกุยช่ายเขียว สลับไปเรื่อย ๆ

ไม่ควรทำเป็นกุยช่ายขาวตลอดเพราะพืชควรได้รับแสงแดดบ้าง จึงจะมีความสมบูรณ์

ประโยชน์ ตั้งแต่ ต้น ใบ ราก เมล็ด ดอก โดยสามารถใช้รักษาฟื้นฟูร่างกายจากอาการเจ็บป่วยได้ดังนี้

1. **รักษาอาการหวัด** : ใบกุยช่ายมีฤทธิ์ในการรักษาไข้หวัด ทำให้ไข้ลด
2. **ดีกับว่าที่คุณแม่** : อยากมีน้ำนมเยอะ และอยากลดอาการแพ้ท้องไม่ควรมองข้ามกุยช่ายเด็ดขาด
3. **ปัญหาถ่ายยากจะทุเลา** : เพราะกุยช่ายมีเส้นใยอาหารสูง จึงช่วยให้การขับถ่ายคล่องมากขึ้น ทั้งยังลดความเสี่ยงการเกิดมะเร็งลำไส้ได้เป็นอย่างดี
4. **ความดันสูงควรกิน** : เพราะมีสารอัลลิซินเป็นพระเอก จึงช่วยลดและควบคุมความดันได้เป็นอย่างดี ทั้งยังช่วยกำจัดคอเลสเตอรอลชนิดไม่ดีในเลือดให้หมดไป
5. **ตกขาวผิดปกติก็กินได้** : จะเป็นปัญหาตกขาวมีกลิ่นไม่พึงประสงค์หรือสีออกเหลืองผิดปกติ กุยช่ายก็ช่วยได้ เพียงนำมาต้มรวมกับน้ำตาลอ้อยและไข่ไก่ดื่มบ่อย ๆ จะทำให้อาการตกขาวผิดปกติบรรเทาลงได้

คุณค่าทางโภชนาการของต้นกุยช่าย ต่อ 100 กรัม

พลังงาน 28 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 4.1 กรัม
เส้นใย 3.9 กรัม ไขมัน 0.3 กรัม
ธาตุแคลเซียม 98 มิลลิกรัม ธาตุเหล็ก 1.5 มิลลิกรัม
เบตาแคโรทีน 136.79 ไมโครกรัม

ข้อมูล : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.), โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี, หมอชาวบ้าน

ข้อควรระวัง

แม้ว่ากุยช่ายจะเป็นผักที่กินง่าย ปลูกเองก็ไม่ยาก แต่ในการบริโภคก็ต้องระวัง เนื่องจากกุยช่ายมีสรรพคุณโดยรวมคือให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย ถ้ากินมากเกินไปจะทำให้ตัวร้อนและร้อนในได้ นอกจากนี้ไม่ควรดื่มสุราร่วมกับการกินกุยช่าย เพราะกุยช่ายทำให้ร่างกายร้อนขึ้นและสุราก็มีฤทธิ์ร้อนเช่นกัน อาจเป็นพิษต่อร่างกายได้ นอกจากนี้ใครที่มีปัญหาธาตุอ่อน ถ่ายท้องง่าย ไม่ควรกินกุยช่าย โดยเฉพาะกุยช่ายแก่เพราะมีกากใยอาหารมาก จะทำให้ระบบลำไส้ทำงานหนักมากขึ้นนั่นเอง

ผลผลิตจากโคกหนองนา สู่การทำ

พริกแกงเขียวหวาน





ส่วนผสม

- พริกขี้หนูเขียว 50 กรัม
- พริกชี้ฟ้าเขียว(ซอย) 50 กรัม
- เกลือแกง 1 ช้อนชา
- ข่า(หั่นละเอียด) 2 ช้อนโต๊ะ
- ตะไคร้(หั่นละเอียด) 2 ช้อนโต๊ะ
- ผิวมะกรูด(หั่นละเอียด) 2 ช้อนโต๊ะ
- ก้านผักชี(หั่นละเอียด) 2 ช้อนโต๊ะ
- กระชาย(หั่นละเอียด) 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยดำเม็ด 10 เม็ด
- พริกไทยอ่อน 10 เม็ด
- หอมแดง(ซอย) 8 หัว
- กระเทียมไทย 20 กลีบ
- ดอกโหระพา 5 ดอก
- เม็ดผักชีคั่วป่น 1 ช้อนโต๊ะ
- ยี่หร่าคั่วป่น 1 ช้อนชา
- กะปิ 2 ช้อนชา

ขั้นตอนการทำ

- นำพริกขี้หนูเขียว พริกชี้ฟ้าเขียว และเกลือแกงมาโขลกรวมกันให้ละเอียด
- ใส่ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด,ก้านผักชี, พริกไทยอ่อน, กระชาย และพริกไทยดำลงไป โขลกต่อให้เข้ากัน
- จากนั้นตามด้วยหอมแดงซอย กระเทียมไทย และดอกโหระพา
- ใส่เม็ดผักชีคั่วป่น ยี่หร่าคั่วป่น และกะปิ เมื่อโขลกจนเนื้อเนียนละเอียดแล้ว ตักมาใส่ภาชนะที่ปิดมิดชิด แล้วนำเข้าตู้เย็นทันที

ช่องทางการตลาด

บริโภคเอง ขายส่งตามร้านพริกแกง และจำหน่ายเองตามช่องทางออนไลน์

จัดทำโดย นางสาวสุพรรษา ร้ายไธสง นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ
สังกัดศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนนครราชสีมา สถาบันการพัฒนาชุมชน

“ผลผลิตจากโคกหนองนา สู่การทำพริกแกงเขียว”

โดย : นางสาวสุพรรณษา ร้ายไธสง นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ

“เทคนิคการทำซีเมนต์ซอยด์”

โดย : นายพุทธิรัช เหมรา วิศวกรโยธา

SOIL CEMENT

Soil cement ดินซีเมนต์ คือ การปรับปรุงดินด้วยปูนซีเมนต์ปอร์ทแลนด์ ประเภท 1 ปูนผงเข้ากับดิน โดยอัตราส่วน ปูน 1 ส่วน กับ ดิน 10 ส่วน ถึง 40 ส่วน เพื่อให้ดินมีคุณสมบัติต่างๆ ทางวิศวกรรมดีขึ้นการยึดเกาะระหว่างเม็ดดิน มีการยึดเกาะระหว่างเม็ดดิน มีความหนาแน่นมากขึ้น การซึมน้ำลดลง ทนทานต่อการกัดเซาะ

ถางปรับพื้นที่ทำไม่ให้มี เศษหิน เศษวัชพืช อินทรียวัตถุ ในบริเวณพื้นที่ทำ





ขุดดินในพื้นที่บริเวณนั้นในปริมาตรให้พอกับอัตราส่วนผสมที่ออกแบบไว้

ผสมดินที่ขุดผสมเข้ากับปูนซีเมนต์ปอร์ทแลนด์ ประเภท 1 ให้เข้ากันตามอัตราส่วนผสมที่ออกแบบ



เมื่อผสมคลุกเคล้าเข้ากันได้แล้ว ทำการสเปร์ยน้ำให้ทั่วดินซีเมนต์คลุกเคล้าพอปั้นได้



เกลี่ยดินซีเมนต์ที่คลุกเคล้าเข้าที่กำหนด ทำตบอัดดินซีเมนต์ให้แน่นด้วยที่ตบดินหรือเครื่องตบดินให้เข้าที่ตามความหนาที่ออกแบบไว้



ทิ้งให้ดินซีเมนต์แข็งตัว และสเปร์ยน้ำหรือบ่นดินซีเมนต์ด้วยน้ำ 7 -14 วัน ให้เกิดกำลังอัดของดินซีเมนต์ป้องการแตกกร้าว ลดการหดตัวของดินซีเมนต์

นายพุทธิรัช เหมรา
วิศวกรโยธา

“เทคนิคการถ่ายรูปในเวลากลางคืน”

โดย : นายธนกฤต พรจันทะวงษา นักประชาสัมพันธ์

เทคนิคถ่ายรูป ตอนกลางคืน

ที่มาและความสำคัญในการจัดทำองค์ความรู้

ปัญหาที่ช่างภาพส่วนใหญ่พบเจอในการถ่ายภาพตอนกลางคืน คือภาพไม่ค่อยคมชัด รูปภาพมืดจนเกินไปถ้าเราไม่มีความชำนาญพอ ซึ่งการถ่ายภาพตอนกลางคืนต้องอาศัยความชำนาญในระดับหนึ่ง

รูปแบบ กระบวนการ หรือลำดับขั้นตอน

- การเลือกใช้เลนส์รูรับแสงกว้าง
-การปรับความเร็วชัตเตอร์ให้ต่ำเพื่อรับแสงเข้ากล้องได้มากขึ้น
-เติมแสงไฟให้แก่ตัวแบบ
-ใช้ขาตั้งกล้องเพื่อลดการสั่นของภาพ
-เทคนิคในการปฏิบัติงาน

ควรมีเลนส์ที่มีรูรับแสงกว้างๆอย่างน้อยF1.4หรือF1.8 ซึ่งเหมาะกับการถ่ายภาพกลางคืนและปรับค่าความเร็วชัตเตอร์ให้น้อยลงเพื่อจะช่วยให้ปริมาณแสงเข้ามาที่กล้องเยอะขึ้น

ปัญหาที่พบและแนวทางการ แนวทางการแก้ไข

ปัญหาที่ช่างภาพส่วนใหญ่พบเจอในการถ่ายภาพตอนกลางคืน คือภาพไม่ค่อยคมชัด รูปภาพมืดจนเกินไป
แนวทางการแก้ไขคือการใช้อุปกรณ์ที่อำนวยความสะดวกในการถ่ายภาพเช่น เลนส์ แฟลช ขาตั้งกล้อง





นายธนกฤต พรจันทะวงษา

ตำแหน่ง นักประชาสัมพันธ์

สังกัดศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนนครราชสีมา

หมายเลขโทรศัพท์ 063-1564551

ID Line 063-1564551



ประโยชน์ขององค์ความรู้

เรียนรู้จากการทำผิดและเรียนรู้จากความผิดพลาดเพื่อทดสอบวิธีการไหนที่เหมาะสมเป็นการเพิ่มทักษะในการถ่ายภาพ จินตนาการและฝึกฝนเพิ่มเติมประสบการณ์ในการช่วยพัฒนาการถ่ายภาพได้ดีขึ้น

“การจัดการข้อมูลวันลาของข้าราชการและพนักงานราชการ ของ ศพช.นครราชสีมา”

โดย : นางสาวนาตยา พรหมบุตร
นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ

การจัดการข้อมูลวันลาของข้าราชการและพนักงานราชการของศพช.นม.

01 เลือกแบบฟอร์มวันลา

บันทึกวันลาตามแบบฟอร์ม
กรณีที่เป็นการลาล่วงหน้าทุกประเภท
ข้าราชการ หรือพนักงานราชการ
ที่จะลาต้องระบุชื่อเจ้าหน้าที่ท่านอื่นที่จะ
ปฏิบัติหน้าที่แทนตนเองในระหว่างลา
และแจ้งเจ้าตัวให้รับทราบพร้อมลงนาม





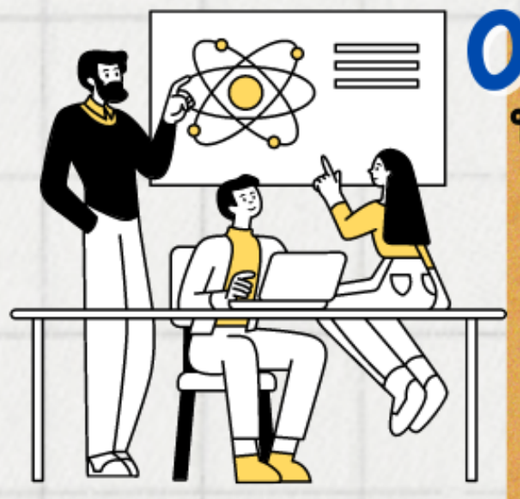
02 เสนอหัวหน้างาน

ผู้ประสงค์จะลาแจ้งวันลาต่อหัวหน้างาน
เพื่อเสนอความเห็นต่อผู้บังคับบัญชา
แล้วเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบการลา
ตรวจสอบวันลาแล้วจึงเสนอต่อ
ผู้บังคับบัญชา

03 เสนอผู้บังคับบัญชา

ตรวจสอบวันลาแล้วจึงเสนอต่อ
ผู้บังคับบัญชา
ผู้บังคับบัญชาพิจารณาอนุญาตแล้วจึง
เก็บเข้าแฟ้มวันลา





04 บันทึกข้อมูลวันลาใน DPIS

สิ้นปีงบประมาณเข้าบันทึกข้อมูล
วันลาข้าราชการและพนักงานราชการ
ในระบบสารสนเทศทรัพยากรบุคคล
DPIS ในฐานะแอดมิน ทำให้เจ้าหน้าที่
ที่รับผิดชอบวันลา สามารถจัดทำ
เอกสารวันลาของข้าราชการที่ประสงค์
จะโอน ย้าย ได้อย่างเป็นปัจจุบัน

www.reallygreatsite.com

“การเขียนหนังสือราชการที่ดี”

โดย : นางวรรณมณี กลมนอก เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน



“การเขียนค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการ”

โดย : นางสาวปริยาภรณ์ กิ่งโพธิ์
เจ้าพนักงานการเงินชำนาญงาน



“เทคนิคการจัดการประชุมอย่างมืออาชีพ”

โดย : นางกรกมล ขำเดช นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ

